

給食のおしらせ

令和7年2月21日

川崎市立大師小学校

学校栄養職員 松本 七海

日頃より、学校給食へのご理解・ご協力をいただきありがとうございます。先日配信した2月の給食だよりに、別紙での配布を記載しておりました、2月27日（木）に実施する自校献立についてお知らせいたします。

2月27日（木）自校献立

【主食】ごはん（半ライス）

めんの組み合わせなので、ごはんの量はいつもの半分の量に減らしています。

焼きのり

焼きのりは神奈川県産です。

【主菜】あげしゅうまい

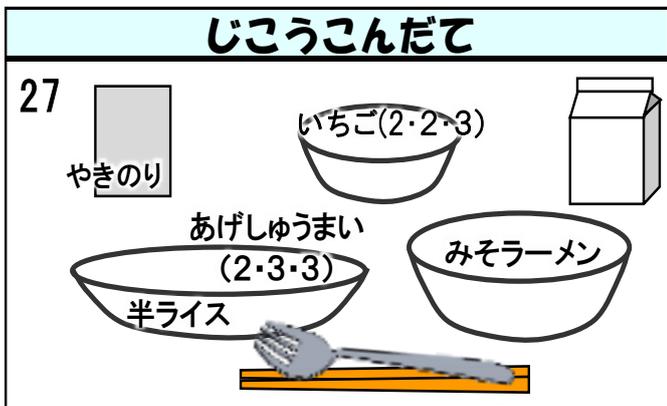
しゅうまいは、神奈川県の名物で、全国1位の消費量を誇ります。今回は油で揚げた揚げしゅうまいとして提供します。

【汁物】みそラーメン

子ども達に人気のラーメンを取り入れました。みそ味に一味唐辛子を少量加え、ピリ辛に仕上げます。季節の食品のほうれん草やお祝いなるとが入ります。

【果物】いちご

いちごは、1月～3月にかけて旬の季節です。ビタミンCや食物繊維が多く含まれています。



2月27日 (火)	ごはん 焼きのり ぎょうにゅう みそラーメン あげしゅうまい いちご	
● ごはん 精白米	40	● いちご いちご 52.1
● やきのり(5まい) 焼きのり	1.25	
● みそラーメン 油	0.5	
とり肉(皮つき)	25	
たまねぎ	20	
にんじん	10	
水	150	
塩	0.2	
中華スープの素	1	
しょうゆ	1	
もやし	20	
ホールコーン(冷)	10	
赤みそ	9	
にんにく	0.16	
ごま油	0.5	
一味唐辛子	0.01	
中華めん(冷)	40	
ほうれん草	5	
なると(祝)	5	
ゆで塩	0.01	
● あげしゅうまい 揚げ油	2.2	
しゅうまい	54	
エネルギー	614 kcal	たんぱく質 24.4 g

【食物アレルギー食品情報】

(表示対象:卵・乳・小麦・えび・カニ・ピーナッツ・そば)

・飲用牛乳 乳
・しゅうまい 小麦
・中華めん 小麦